

Số: /QĐ-SNNMT

Điện Biên, ngày tháng 12 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Quy chế quản lý chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê Mường Ảng, tỉnh Điện Biên

GIÁM ĐỐC SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG

Căn cứ Bộ luật dân sự ngày 24 tháng 11 năm 2015;

Căn cứ Luật sở hữu trí tuệ ngày 29 tháng 11 năm 2005; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật sở hữu trí tuệ ngày 19 tháng 6 năm 2009; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Kinh doanh Bảo hiểm, Luật sở hữu trí tuệ ngày 14 tháng 6 năm 2019 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật sở hữu trí tuệ ngày 16 tháng 6 năm 2022;

Căn cứ Nghị định số 65/2023/NĐ-CP ngày 23 tháng 8 năm 2023 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật sở hữu trí tuệ về sở hữu công nghiệp, bảo vệ quyền sở hữu công nghiệp, quyền đối với giống cây trồng và quản lý nhà nước về sở hữu trí tuệ;

Căn cứ Quy chế số 2222/QCPH-BKHHCN-BNNPTNT-BCT ký ngày 08/8/2018 phối hợp giữa Bộ Khoa học và Công nghệ, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương về xây dựng và quản lý chỉ dẫn địa lý;

Căn cứ Quyết định số 51/2025/QĐ-UBND ngày 31/8/2025 của UBND tỉnh Điện Biên Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Điện Biên;

Căn cứ Quyết định số 703/QĐ-SHTT ngày 06/11/2025 của Cục Sở hữu trí tuệ về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý;

Căn cứ Quyết định số 1851/QĐ-UBND ngày 18/8/2025 của UBND tỉnh Điện Biên phê duyệt bản đồ vùng chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng”, “Tùa Chùa” và Ủy quyền cho Sở Nông nghiệp và Môi trường làm chủ đơn đăng ký, quản lý chỉ dẫn địa lý đối với sản phẩm Cà phê Mường Ảng, tỉnh Điện Biên; Chè Shan tuyết Tùa Chùa, tỉnh Điện Biên;

Theo đề nghị của Chi cục trưởng Chi cục Nông nghiệp.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chế quản lý chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê Mường Ảng, tỉnh Điện Biên.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Chánh Văn phòng Sở, Chi cục trưởng Chi cục Nông nghiệp và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- UBND tỉnh (B/c);
- Cục Sở hữu trí tuệ (B/c);
- Các sở: Khoa học và Công nghệ, Công Thương (P/h);
- Giám đốc Sở (B/c);
- Như Điều 3;
- UBND các xã: Mường Ảng, Búng Lao Mường Lạn và Nà Tấu;
- Hội cà phê Mường Ảng;
- Lưu: VT, CCNN.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Chu Thị Thanh Xuân

QUY CHẾ

Quản lý chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê Mường Ảng, tỉnh Điện Biên

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-SNNMT ngày /12/2025 của
Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Điện Biên)

CHƯƠNG I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

1. Quy chế này quy định về quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê Mường Ảng, tỉnh Điện Biên đã được đăng ký chỉ dẫn địa lý. Những nội dung về quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý không nêu trong quy chế này thì áp dụng theo pháp luật hiện hành;

2. Quy chế này áp dụng đối với các cơ quan, tổ chức, cá nhân (sau đây gọi chung là chủ thể) trong và ngoài nước có các hoạt động liên quan đến sử dụng chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê Mường Ảng.

Điều 2. Mục tiêu quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý

1. Đảm bảo quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý hợp pháp cho các chủ thể đủ điều kiện sử dụng; ngăn chặn và xử lý các hành vi sử dụng trái phép chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê Mường Ảng;

2. Đảm bảo sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” đáp ứng các điều kiện quy định về tính chất, chất lượng đặc thù, xuất xứ nhằm duy trì danh tiếng, uy tín của sản phẩm; giữ gìn và phát triển chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê, hỗ trợ các chủ thể sản xuất, kinh doanh sản phẩm cà phê trong vùng địa lý nâng cao hiệu quả, tăng khả năng cạnh tranh của sản phẩm trên thị trường; đồng thời, đảm bảo cho người tiêu dùng được sử dụng sản phẩm đáp ứng yêu cầu về chất lượng.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong quy chế này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Chỉ dẫn địa lý (CDĐL)*: Là dấu hiệu dùng để chỉ nguồn gốc địa lý của sản phẩm từ khu vực, địa phương, vùng lãnh thổ hoặc quốc gia cụ thể.

2. *Chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” dùng cho sản phẩm cà phê Mường Ảng*: Là dấu hiệu dùng để chỉ nguồn gốc địa lý cà phê Mường Ảng từ các xã Mường Ảng, Búng Lao, Mường Lạn và Nà Tấu trong tỉnh Điện Biên, có danh tiếng, chất lượng đặc thù do điều kiện tự nhiên và kinh nghiệm trồng của người dân quyết định, được thể hiện tại Văn bằng bảo hộ chỉ dẫn địa lý do Cục Sở hữu trí tuệ, Bộ Khoa học và Công nghệ cấp. Chỉ dẫn địa lý cà phê Mường Ảng được Nhà nước bảo hộ vô thời hạn trên toàn lãnh thổ nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

3. *Ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý*: là hoạt động do tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý ghi nhận tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm cà phê có nguồn gốc từ các xã Mường Ảng, Búng Lao, Mường Lạn và Nà Tấu của tỉnh Điện Biên, đáp ứng đủ các điều kiện theo quy định của Luật sở hữu trí tuệ về chỉ dẫn địa lý và Quy chế này;

4. *Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý*: là tổ chức được nhà nước trao quyền thực hiện các biện pháp để quản lý việc sử dụng chỉ dẫn địa lý của các tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý nhằm đảm bảo sản phẩm đáp ứng các tiêu chuẩn về tính chất, chất lượng đặc thù, danh tiếng phù hợp với bản mô tả tính chất đặc thù của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý;

5. *Sử dụng chỉ dẫn địa lý*: là Quyền của các tổ chức, cá nhân đủ điều kiện được sử dụng chỉ dẫn địa lý như: (i) Gắn dấu hiệu chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” lên bao bì hàng hóa, phương tiện kinh doanh, giấy tờ giao dịch trong hoạt động kinh doanh sản phẩm cà phê Mường Ảng; (ii) Lưu thông, chào bán, quảng cáo nhằm để bán sản phẩm cà phê Mường Ảng mang chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng”;

6. *Lô gô (biểu tượng) chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” dùng cho sản phẩm cà phê*: là phần hình và phần chữ (quy định tại Phụ lục I của Quy chế này);

7. *Thu hồi sản phẩm*: là áp dụng các biện pháp nhằm đưa sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm ra khỏi chuỗi sản xuất, phân phối sản phẩm;

8. *Kiểm soát chỉ dẫn địa lý*: là các hoạt động kiểm soát mang tính chuyên biệt theo quy định của Luật sở hữu trí tuệ về chỉ dẫn địa lý và quy định tại Quy chế này, không bao gồm các hoạt động kiểm tra của các ngành, lĩnh vực liên quan như an toàn thực phẩm, quản lý thị trường, mã số vùng trồng, mã cơ sở đóng gói, hợp chuẩn, hợp quy...;

9. *Sản phẩm cà phê Mường Ảng*: là các sản phẩm được liệt kê tại phụ lục III kèm theo quy chế này;

10. *Sản xuất, kinh doanh*: là tất cả các hoạt động sản xuất, kinh doanh và các hoạt động thương mại khác.

Điều 4. Khu vực địa lý đăng ký chỉ dẫn địa lý

Khu vực địa lý đăng ký chỉ dẫn địa lý: là vùng sản xuất sản phẩm cà phê thuộc các xã Mường Ảng, Búng Lao, Mường Lạn và Nà Tấu của tỉnh Điện Biên với những điều kiện địa lý đặc thù quyết định đến danh tiếng, chất lượng đặc thù của sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý. Khu vực địa lý đăng ký chỉ dẫn địa lý được thể hiện trong bản đồ khu vực địa lý tại Phụ lục II Quy chế này.

CHƯƠNG II

ĐIỀU KIỆN ĐƯỢC SỬ DỤNG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Điều 5. Điều kiện sử dụng chỉ dẫn địa lý

1. Tổ chức, cá nhân được sử dụng chỉ dẫn địa lý khi đáp ứng các điều kiện sau:

a) Có hoạt động sản xuất, kinh doanh sản phẩm cà phê có xuất xứ từ các xã Mường Ảng, Búng Lao, Mường Lạn và Nà Tấu tỉnh Điện Biên theo Điều 4 của quy chế này;

b) Có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đối với hoạt động kinh doanh sản phẩm cà phê trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

c) Được tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý ghi nhận quyền sử dụng bằng thông báo ghi nhận;

d) Thực hiện đầy đủ trách nhiệm theo khoản 2 Điều 7 Quy chế này;

2. Tổ chức, cá nhân không được sử dụng chỉ dẫn địa lý khi thuộc một trong các trường hợp sau:

a) Có hành vi vi phạm pháp luật;

b) Đang trong quá trình bị các cơ quan có thẩm quyền giải quyết đơn thư khiếu nại, tố cáo về các hành vi vi phạm pháp luật, gây ô nhiễm môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm và các hành vi khác liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê;

c) Không tuân thủ các quy định theo khoản 1 điều này.

Điều 6. Điều kiện để sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý

1. Sản phẩm đáp ứng các tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý được quy định tại Phụ lục III Quy chế này.

2. Sản phẩm được sản xuất trong khu vực địa lý theo quy định tại Điều 4 Quy chế này.

3. Sản phẩm được sản xuất và bảo quản theo hướng dẫn kỹ thuật được quy định tại Phụ lục IV Quy chế này.

Điều 7. Quyền và trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý

1. Tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý có quyền

- a) Gắn chỉ dẫn địa lý lên sản phẩm, bao bì sản phẩm, phương tiện kinh doanh, giấy tờ giao dịch cho các sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý do mình sản xuất, kinh doanh;
- b) Khai thác và thụ hưởng các lợi ích phát sinh từ việc sử dụng chỉ dẫn địa lý;
- c) Sử dụng chỉ dẫn địa lý có thể kèm với nhãn hiệu riêng của mình cho các sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý;
- d) Được tham gia các chương trình quảng bá, phát triển chỉ dẫn địa lý do tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý tổ chức hoặc phối hợp với các cơ quan khác tổ chức.

2. Tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý có trách nhiệm

- a) Chuẩn bị hồ sơ gửi cho tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý để được ghi nhận vào danh sách tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý như thông tin đã công bố;
- b) Thực hiện việc công bố, cam kết duy trì tính chất, chất lượng đặc thù, danh tiếng sản phẩm đáp ứng tiêu chí của chỉ dẫn địa lý như thông tin đã công bố;
- c) Báo cáo tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý về tình hình sử dụng chỉ dẫn địa lý theo định kỳ hàng năm và đột xuất;
- d) Tuân thủ theo hướng dẫn kỹ thuật canh tác và bảo quản theo quy định tại Phụ lục IV Quy chế này;
- e) Nộp các khoản phí liên quan đến việc sử dụng, quản lý, khai thác chỉ dẫn địa lý theo quy định;
- f) Thông báo, báo cáo tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý để đưa ra khỏi danh sách ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý;
- g) Thực hiện đầy đủ các nghĩa vụ được quy định tại Quy chế này và các quy định khác có liên quan nhằm duy trì, bảo vệ, nâng cao uy tín của chỉ dẫn địa lý.

CHƯƠNG III

TỔ CHỨC QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Điều 8. Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý

1. Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Điện Biên là tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê. Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Điện Biên có các quyền và trách nhiệm của tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý theo quy định của pháp luật sở hữu trí tuệ để quản lý chỉ dẫn địa lý.

2. Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Điện Biên chủ trì, phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Công Thương, Ủy ban nhân các xã Mường Ảng, Búng Lao, Mường Lạn và Nà Tấu, Hội cà phê Mường Ảng trong việc quản lý chỉ dẫn địa lý.

Điều 9. Quyền và trách nhiệm của tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý

1. Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý có các quyền sau

- a) Ghi nhận, quản lý, kiểm soát việc sử dụng chỉ dẫn địa lý theo các quy định tại Quy chế này và các văn bản khác do tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý ban hành;
- b) Thu các khoản phí sử dụng chỉ dẫn địa lý theo quy định;
- c) Xử lý hoặc đề xuất các cơ quan có thẩm quyền xử lý các hành vi xâm phạm việc sử dụng chỉ dẫn địa lý được quy định tại quy chế này và các văn bản khác do tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý ban hành;
- d) Yêu cầu các cơ quan nhà nước có thẩm quyền áp dụng các biện pháp xử lý theo quy định của pháp luật sở hữu trí tuệ khi phát hiện hành vi xâm phạm quyền đối với chỉ dẫn địa lý để bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của tổ chức, cá nhân được sử dụng chỉ dẫn địa lý;
- e) Các quyền khác của tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý theo quy định của pháp luật về sở hữu trí tuệ.

2. Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý có trách nhiệm

- a) Ban hành quy chế quản lý chỉ dẫn địa lý theo các quy định;
- b) Phân công cơ quan chuyên môn thực thuộc theo chức năng, nhiệm vụ tham mưu quản lý chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê;
- c) Kiểm tra, ghi nhận tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý theo quy định;
- d) Chi đúng, chi đủ các khoản phí về việc sử dụng, quản lý, khai thác chỉ dẫn địa lý theo quy định;
- đ) Thông báo công khai, minh bạch tất cả các văn bản quản lý và các thông tin liên quan đến chỉ dẫn địa lý;
- e) Quản lý, kiểm soát việc sử dụng chỉ dẫn địa lý theo đúng quy định của Quy chế này, các văn bản khác do tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý ban hành và quy định của pháp luật sở hữu trí tuệ;
- f) Xử lý các hành vi vi phạm việc sử dụng chỉ dẫn địa lý được quy định tại Quy chế này và các văn bản khác do tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý ban hành;
- g) Đề xuất, kiến nghị, phối hợp với các cơ quan có thẩm quyền xử lý hành vi vi phạm quy định về sử dụng chỉ dẫn địa lý;
- h) Các trách nhiệm khác của tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý theo quy định của pháp luật sở hữu trí tuệ;
- i) Báo cáo cơ quan quản lý nhà nước về sở hữu công nghiệp (Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Điện Biên) về tình hình quản lý chỉ dẫn địa lý theo định kỳ hai năm một lần;
- k) Theo định kỳ, hàng năm sắp xếp kinh phí cho hoạt động quản lý chỉ dẫn địa lý.

CHƯƠNG IV

GHI NHẬN VÀ QUẢN LÝ VIỆC SỬ DỤNG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Điều 10. Hồ sơ ghi nhận tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý

1. Hồ sơ đề nghị bao gồm

a) Đơn đề nghị ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý;

b) Hồ sơ chứng minh, tổ chức, cá nhân có hoạt động sản xuất kinh doanh sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý trong khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý (nếu có, gồm các hồ sơ, tài liệu xác nhận về vùng sản xuất, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt hoặc các tài liệu có giá trị tương đương);

c) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh (nếu là tổ chức hoặc người kinh doanh);

d) Bản sao Chứng minh nhân dân hoặc Căn cước công dân (nếu là cá nhân);

e) Tiêu chuẩn công bố chất lượng và phiếu kiểm nghiệm còn hiệu lực trong thời hạn 12 tháng do đơn vị kiểm nghiệm có đủ chức năng cấp theo quy định (nếu có);

f) Mẫu bao bì, nhãn mác hiện đang sử dụng (nếu có);

g) Bản cam kết sử dụng chỉ dẫn địa lý;

h) Bản tự công bố nguồn gốc, chất lượng sản phẩm đáp ứng tiêu chuẩn chỉ dẫn địa lý cà phê Mường Ảng.

2. Hồ sơ được xem là hợp lệ khi đáp ứng đủ các điều kiện sau đây

a) Đủ số lượng theo quy định: 01 bộ;

b) Có đầy đủ các thành phần tài liệu quy định tại khoản 1 Điều này;

Điều 11. Trình tự tiếp nhận hồ sơ và ghi nhận

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý có trách nhiệm xem xét, đánh giá ghi nhận theo trình tự sau:

1. Tiếp nhận hồ sơ của người đề nghị.

2. Kiểm tra hồ sơ, vào sổ tiếp nhận và viết phiếu hẹn thông báo kết quả ghi nhận. Trong trường hợp không hợp lệ, người tiếp nhận hồ sơ có trách nhiệm hướng dẫn để người đề nghị hoàn thiện.

3. Nội dung kiểm tra, đánh giá hồ sơ đáp ứng theo yêu cầu được quy định tại Điều 10 quy định này. Nếu không đáp ứng đại diện tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý yêu cầu bổ sung đầy đủ theo quy định.

4. Thông báo ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý

a) Thẩm định hồ sơ đề nghị ghi nhận;

b) Sở Nông nghiệp và Môi trường phát hành thông báo ghi nhận tổ chức, cá nhân đủ điều kiện vào danh sách tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý. Ngoài ra, tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý thực hiện việc đăng tải thông tin ghi nhận về tổ chức, cá nhân được sử dụng chỉ dẫn địa lý trên trang thông tin.

Điều 12. Công khai thông tin ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý

Sở Nông nghiệp và Môi trường có trách nhiệm công khai thông tin ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý theo quy định sau:

1. Nội dung công khai bao gồm các thông tin sau:

a) Tên, địa chỉ của tổ chức hoặc cá nhân được sử dụng chỉ dẫn địa lý;

b) Danh mục sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý;

2. Phương thức công khai: Công thông tin điện tử của Sở Nông nghiệp và Môi trường, đồng thời thông báo đến Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Công thương, Ủy ban nhân dân các xã Mường Ảng, Mường Lạn, Búng Lao và Nà Tấu, Hội cà phê Mường Ảng...các cơ quan thông tấn, báo chí nhằm phối hợp trong việc quản lý, khai thác và bảo vệ quyền lợi hợp pháp cho các tổ chức, cá nhân được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý.

Điều 13. Ghi nhận lại/ghi nhận sửa đổi, bổ sung sử dụng chỉ dẫn địa lý

1. Tổ chức, cá nhân được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý có quyền đề nghị Sở Nông nghiệp và Môi trường ghi nhận việc thay đổi thông tin trong thông báo ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý như: tên, địa chỉ, diện tích canh tác, sản lượng sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý.

2. Tổ chức, cá nhân được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý có quyền đề nghị Sở Nông nghiệp và Môi trường ghi nhận sửa đổi, bổ sung sử dụng chỉ dẫn địa lý trong các trường hợp thông báo ghi nhận bị mờ, hoen ố, hư hỏng, thất lạc hoặc sai sót, thiếu sót trong quá trình in ấn.

3. Hồ sơ đề nghị điều chỉnh ghi nhận lại/ghi nhận sửa đổi, bổ sung sử dụng chỉ dẫn địa lý bao gồm:

a) Đơn đề nghị ghi nhận lại/ghi nhận sửa đổi, bổ sung sử dụng chỉ dẫn địa lý theo mẫu;

b) Hồ sơ, tài liệu thay đổi thông tin của tổ chức, cá nhân;

c) Thông báo đã được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý cũ.

Điều 14. Xóa tên ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý

1. Tổ chức, cá nhân đã được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý bị xóa tên trong các trường hợp sau:

- a) Tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý không còn đáp ứng điều kiện để được sử dụng chỉ dẫn địa lý theo Điều 5 Quy chế này;
- b) Tổ chức, cá nhân được sử dụng chỉ dẫn địa lý không còn có nhu cầu tiếp tục sử dụng chỉ dẫn địa lý và có thông báo cho tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý;
- c) Tổ chức, cá nhân được sử dụng chỉ dẫn địa lý không còn tồn tại hoặc không còn hoạt động sản xuất kinh doanh mà không có người kế thừa hợp pháp;
- d) Tổ chức, cá nhân đã được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý nhưng không tiến hành sử dụng chỉ dẫn địa lý liên tục từ 02 (hai) năm trở lên;
- e) Tổ chức, cá nhân được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý có các hành vi vi phạm theo quy định tại Điều 17 Quy chế này thì bị xóa tên trên danh sách ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý theo khoản 1 Điều 18 Quy chế này.

2. Căn cứ tiến hành xóa tên khỏi danh sách ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý

- a) Kết quả kiểm tra, kiểm soát theo quy định tại Quy trình Kiểm soát chất lượng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý đối với trường hợp thu hồi theo điểm a khoản 1 Điều này;
- b) Thông báo chấm dứt sử dụng chỉ dẫn địa lý Quy chế này đối với trường hợp thu hồi theo điểm b khoản 1 Điều này;
- c) Văn bản đề nghị của các tổ chức, cá nhân có liên quan đối với trường hợp thu hồi theo các điểm c, d, e khoản 1 Điều này.

3. Trong thời hạn 5 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận được các văn bản được quy định tại khoản 2 Điều này, Sở Nông nghiệp và Môi trường xem xét ra quyết định xóa tên khỏi danh sách ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý đối với tổ chức, cá nhân thuộc diện bị xóa. Trường hợp không có đủ cơ sở để xóa tên, Sở Nông nghiệp và Môi trường thông báo bằng văn bản và nêu rõ lý do cho các tổ chức, cá nhân có liên quan .

4. Tổ chức, cá nhân bị xóa tên khỏi danh sách ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý sau 02 (hai) năm kể từ ngày bị xóa tên mới được xem xét ghi nhận lại sử dụng chỉ dẫn địa lý. Thủ tục đề nghị ghi nhận lại được tiến hành như ghi nhận lần đầu.

Điều 15. Kiểm soát chỉ dẫn địa lý

1. Nội dung kiểm soát chỉ dẫn địa lý bao gồm:

- a) Kiểm soát chất lượng sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý;

- b) Kiểm soát về sự tuân thủ hướng dẫn kỹ thuật sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý;
- c) Kiểm soát về nguồn gốc sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý;
- d) Kiểm soát về chủ thể sử dụng chỉ dẫn địa lý;
- e) Kiểm soát việc sử dụng dấu hiệu chỉ dẫn địa lý.

2. Cơ cấu tổ chức hệ thống kiểm soát chỉ dẫn địa lý được tổ chức thành hai cấp độ như sau:

a) Kiểm soát bên ngoài: là hoạt động kiểm soát của Ban kiểm soát chỉ dẫn địa lý do Sở Nông nghiệp và Môi trường quyết định thành lập bao gồm:

Thành phần bắt buộc

i) Đại diện của Sở Nông nghiệp và Môi trường. Trong đó, 01 người làm Trưởng ban kiểm soát, 01 người làm thành viên kiêm thư ký Ban kiểm soát;

ii) Đại diện Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Công Thương;

iii) Đại diện Ủy ban nhân dân các xã Mường Ảng, Búng Lao, Mường Lạn và Nà Tấu;

iv) Đại diện hội cà phê Mường Ảng;

v) Đại diện các cơ quan, ban, ngành và các chuyên gia có liên quan.

b) Kiểm soát nội bộ: là hoạt động tự kiểm soát của tổ chức, cá nhân đã được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý.

3. Cách thức và quy trình kiểm soát chỉ dẫn địa lý sẽ được quy định chi tiết trong Quy định về kiểm soát việc sử dụng chỉ dẫn địa lý do Sở Nông nghiệp và Môi trường ban hành.

Điều 16. Kinh phí cho hoạt động quản lý chỉ dẫn địa lý

1. Kinh phí quản lý chỉ dẫn địa lý từ các nguồn: phí thẩm định hồ sơ ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý, phí công bố thông tin ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý, phí cho công tác quản lý chỉ dẫn địa lý do Sở Nông nghiệp và Môi trường sắp xếp, bố trí hàng năm; các khoản phí khác do tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý quy định.

2. Mức phí thẩm định hồ sơ ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý, phí công bố thông tin ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý sẽ do tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý lấy ý kiến từ các tổ chức, cá nhân trong vùng chỉ dẫn địa lý hoặc thông qua hội cà phê Mường Ảng thống nhất với tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý theo đúng quy định của pháp luật và được công bố công khai.

3. Kinh phí thu được theo khoản 1 Điều này sẽ được sử dụng cho các hoạt động quản lý, sử dụng chỉ dẫn địa lý và phục vụ cho công tác tuyên truyền, quảng bá chỉ dẫn địa lý. Mọi chế độ thu chi được thực hiện theo quy định pháp luật và được công bố công khai.

CHƯƠNG V

XỬ LÝ VI PHẠM VÀ GIẢI QUYẾT KHIẾU NẠI

Điều 17. Hành vi vi phạm quy chế

Các hành vi sau đây được xác định là hành vi vi phạm Quy chế:

1. Sử dụng chỉ dẫn địa lý khi chưa được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý hoặc đã bị xóa tên khỏi danh sách ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý mà chưa được cấp lại.
2. Sử dụng chỉ dẫn địa lý cho sản phẩm không đáp ứng điều kiện bảo hộ theo quy định tại Điều 5, Điều 6 Quy chế này.
3. Sử dụng chỉ dẫn địa lý trên sản phẩm, bao bì sản phẩm, phương tiện kinh doanh, phương tiện dịch vụ, giấy tờ giao dịch không đúng theo quy định tại Quy định kiểm soát việc sử dụng chỉ dẫn địa lý do Sở Nông nghiệp và Môi trường ban hành.
4. Các hành vi khác gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng và gây ảnh hưởng xấu, làm tổn hại đến uy tín, danh tiếng của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý;
5. Không tuân thủ các quy định của pháp luật sở hữu trí tuệ về chỉ dẫn địa lý và Quy chế này.

Điều 18. Hình thức xử lý vi phạm

1. Đối với các tổ chức, cá nhân đã được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý có hành vi vi phạm quy định tại Điều 17 Quy chế này, tùy theo tính chất, mức độ của hành vi vi phạm sẽ bị xử lý theo một trong các hình thức sau đây:
 - a) Trường hợp vi phạm lần đầu: tạm đình chỉ ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý với thời hạn từ 06 (sáu) tháng đến 12 (mười hai) tháng kể từ ngày có quyết định xử lý hành vi vi phạm.
 - b) Trường hợp vi phạm lần thứ hai: xóa tên khỏi danh sách ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý.
2. Đối với các tổ chức, cá nhân chưa được ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý có hành vi vi phạm quy định tại Điều 17 Quy chế này sẽ bị nhắc nhở và yêu cầu chấm dứt hành vi vi phạm. Nếu tiếp tục vi phạm sẽ thực hiện các biện pháp xử lý theo quy định của pháp luật về sở hữu trí tuệ.

Điều 19. Nguyên tắc và thẩm quyền xử lý vi phạm

1. Mọi hành vi vi phạm đều phải được xử lý kịp thời, công khai, bình đẳng theo đúng Quy chế này và các quy định pháp luật có liên quan.
2. Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Điện Biên là cơ quan có thẩm quyền xử lý các hành vi vi phạm theo quy định tại Điều 17 và Điều 18 Quy chế này.
3. Bất kỳ tổ chức, cá nhân nào phát hiện hành vi vi phạm đều có quyền đề nghị Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Điện Biên xử lý vi phạm theo quy định tại Quy chế này và các quy định có liên quan.

4. Sở Nông nghiệp và Môi trường có trách nhiệm xử lý các hành vi vi phạm Quy chế này và kiến nghị các cơ quan có thẩm quyền xử lý các hành vi xâm phạm quyền sở hữu công nghiệp đối với chỉ dẫn địa lý theo quy định của pháp luật.

Điều 20. Khiếu nại và giải quyết khiếu nại

1. Tổ chức, cá nhân có quyền đề nghị Sở Nông nghiệp và Môi trường giải quyết các khiếu nại liên quan đến việc quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê, bao gồm các thông báo ghi nhận hoặc từ chối ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý, quyết định tạm đình chỉ việc sử dụng chỉ dẫn địa lý, quyết định xóa tên khỏi danh sách ghi nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý.

2. Các khiếu nại liên quan đến việc quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý phải được xem xét, giải quyết trên cơ sở các quy định tại Quy chế này và các quy định pháp luật có liên quan.

3. Trường hợp vụ việc phức tạp, nội dung vượt quá thẩm quyền giải quyết, Sở Nông nghiệp và Môi trường có trách nhiệm đề nghị hoặc có văn bản chuyển vụ việc cho cơ quan có thẩm quyền xem xét, giải quyết theo quy định của pháp luật.

CHƯƠNG VI

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 21. Trách nhiệm thực hiện

1. Sở Nông nghiệp và Môi trường

Sở Nông nghiệp và Môi trường là tổ chức được UBND tỉnh Điện Biên trao quyền quản lý chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê có trách nhiệm:

a) Ban hành Quy chế/quy định quản lý và sử dụng, khai thác chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê;

b) Phối hợp với các cơ quan chức năng tổ chức đào tạo tập huấn và phổ biến các quy định của pháp luật về sở hữu công nghiệp đối với chỉ dẫn địa lý cho cán bộ quản lý Nhà nước của các cơ quan tham gia trong hệ thống quản lý chỉ dẫn địa lý và các tổ chức, cá nhân sản xuất kinh doanh cà phê trên địa bàn tỉnh Điện Biên;

c) Phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Công thương, Ủy ban nhân dân các địa phương quản lý chất lượng sản phẩm trong suốt quá trình sản xuất, thu hoạch, bảo quản, vận chuyển, buôn bán đối với sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng”;

d) Xử lý các hành vi vi phạm quy định tại Quy chế này; xử lý các hành vi xâm phạm quyền đối với chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” dùng cho sản phẩm cà phê theo quy định của Luật sở hữu trí tuệ và các quy định khác của pháp luật có liên quan;

e) Định kỳ hai năm một lần báo cáo cơ quan quản lý nhà nước về quyền sở hữu công nghiệp (Sở Khoa học và Công nghệ) về tình hình quản lý chỉ dẫn địa lý theo quy định tại điểm e, khoản 1 điều 38 *Nghị định số 65/2023/NĐ-CP ngày 23 tháng 8 năm 2023 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật sở hữu trí tuệ về sở hữu công nghiệp, bảo vệ quyền sở hữu công nghiệp, quyền đối với giống cây trồng và quản lý nhà nước về sở hữu trí tuệ.*

2. Sở Khoa học và Công nghệ

Là cơ quan quản lý nhà nước về lĩnh vực khoa học và công nghệ nói chung, sở hữu trí tuệ nói riêng trên địa bàn tỉnh Điện Biên, liên quan đến việc kiểm soát bên ngoài đối với chỉ dẫn địa lý, thực hiện các nhiệm vụ:

a) Phối hợp với Sở Nông nghiệp và Môi trường, các cơ quan liên quan tổ chức, thực hiện kiểm tra, kiểm soát việc đảm bảo tính đặc thù, vùng trồng sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý Mường Ảng;

b) Quan tâm hỗ trợ ứng dụng khoa học và kỹ thuật mới để các tổ chức, cá nhân trong vùng sản xuất sản phẩm đạt tiêu chí sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý, điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường trong sản xuất, kinh doanh; hỗ trợ, hướng dẫn xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

3. Sở Công Thương

a) Triển khai các hoạt động khuyến công, hỗ trợ hoạt động giới thiệu, xúc tiến thương mại, tiêu thụ sản phẩm cà phê mang Chỉ dẫn địa lý Mường Ảng;

b) Tổ chức các hoạt động tuyên truyền, quảng bá; giới thiệu sản phẩm cà phê mang Chỉ dẫn địa lý Mường Ảng ra các thị trường nội địa, thị trường nước ngoài;

c) Phối hợp với các đơn vị chức năng có liên quan thực hiện các hoạt động kiểm tra, kiểm soát hàng hóa lưu thông trên thị trường, xử lý các hành vi sản xuất, kinh doanh sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý Mường Ảng.

4. Ủy ban nhân dân xã Mường Ảng, Búng Lao, Mường Lạn và Nà Tấu

a) Chủ động tổ chức và phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức hoạt động tuyên truyền, quảng bá, giới thiệu về chỉ dẫn địa lý Mường Ảng cho sản phẩm cà phê;

b) Tuyên truyền, phổ biến và giám sát việc tuân thủ Quy chế quản lý chỉ dẫn địa lý Mường Ảng cho sản phẩm cà phê của các tổ chức, cá nhân trên địa bàn;

c) Chủ động kiểm tra xử lý xâm phạm quyền đối với chỉ dẫn địa lý Mường Ảng cho sản phẩm cà phê xảy ra trên địa bàn phù hợp với quy định của Luật sở hữu trí tuệ và các quy định khác của pháp luật liên quan;

d) Tổ chức các hoạt động tuyên truyền, quảng bá; giới thiệu sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý Mường Ảng ra các thị trường nội địa, thị trường nước ngoài.

5. Các cơ quan thực thi quyền sở hữu công nghiệp trên địa bàn tỉnh Điện Biên

Ủy ban nhân dân các xã và các cơ quan liên quan trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình chủ động, phối hợp tiến hành kiểm tra, kiểm soát phát hiện và xử lý các hành vi xâm phạm quyền sở hữu công nghiệp đối với chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê theo quy định của Luật sở hữu trí tuệ và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

6. Hội cà phê Mường Ảng

a) Tổ chức tuyên truyền, vận động các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý phải thực hiện đúng quy định;

b) Chủ động tham gia bảo vệ lợi ích chính đáng và hợp pháp của tổ chức, cá nhân là thành viên của Hội trong việc sử dụng chỉ dẫn địa lý;

c) Quan tâm tổ chức các hoạt động tuyên truyền giới thiệu, quảng bá danh tiếng và nâng cao giá trị kinh tế cho sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý;

d) Tham gia phối hợp quản lý chỉ dẫn địa lý; quy định kiểm soát, giám sát kỹ thuật sản xuất, sử dụng chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê của các thành viên;

e) Xây dựng và phát triển kênh tiêu thụ cho sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng”;

f) Tổ chức áp dụng những thành tựu khoa học - kỹ thuật nhằm đảm bảo duy trì tính đặc thù và nâng cao chất lượng sản phẩm cà phê;

g) Phối hợp cùng Sở Nông nghiệp và Môi trường hướng dẫn các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh cà phê sử dụng tem chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” trong hoạt động thương mại theo quy định của Quy chế này.

Điều 22. Khen thưởng, xử lý vi phạm

1. Tổ chức, cá nhân có thành tích trong việc sử dụng, quản lý chỉ dẫn địa lý, nâng cao chất lượng sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng”, đấu tranh chống các hành vi xâm phạm quyền Chỉ dẫn địa lý được tổ chức quản lý khen thưởng và đề nghị cơ quan có thẩm quyền khen thưởng theo quy định của pháp luật.

2. Tổ chức, cá nhân nào lợi dụng chức vụ, quyền hạn để trục lợi hoặc bao che cho các hành vi vi phạm về chất lượng sản phẩm, xâm phạm danh tiếng chỉ dẫn địa lý thì tùy theo tính chất mức độ vi phạm sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật.

3. Tổ chức, cá nhân vi phạm các quy định về quản lý, sử dụng chỉ dẫn địa lý, vi phạm về chất lượng sản phẩm hoặc xâm phạm quyền đối với chỉ dẫn địa lý gây thiệt hại cho người tiêu dùng hoặc cho xã hội, làm ảnh hưởng đến danh tiếng, chất

lượng và uy tín sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý “Mường Ảng” cho sản phẩm cà phê thì bị xử lý theo quy định của pháp luật.

Điều 23. Sửa đổi, bổ sung Quy chế

1. Trong quá trình thực hiện Quy chế này, nếu phát sinh vướng mắc. Sở Nông nghiệp và Môi trường sẽ chủ động hoặc theo đề xuất bằng văn bản của tổ chức, cá nhân có liên quan, tiến hành sửa đổi, bổ sung Quy chế cho phù hợp với quy định hiện hành và tình hình thực tế.

2. Mọi sửa đổi, bổ sung Quy chế này phải được tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý lập thành văn bản.

Phụ lục I

LOGO/BIỂU TƯỢNG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ “MƯỜNG ẢNG” CHO SẢN PHẨM CÀ PHÊ MƯỜNG ẢNG, TỈNH ĐIỆN BIÊN

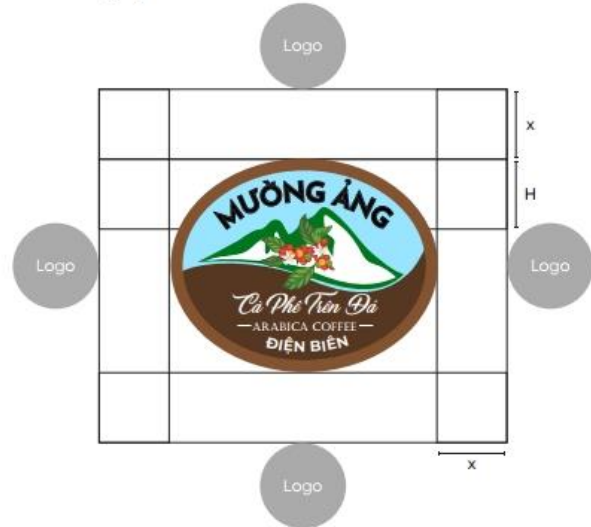
Phương án logo chuẩn

Tỷ lệ Logo trên ô lưới



Liên kết thương hiệu và khoảng trống bắt buộc

x = H



Kích thước tối thiểu



Kích thước tối thiểu của Logo chỉ ra tỷ lệ hình ảnh nhỏ nhất được phép sử dụng để đảm bảo tính rõ ràng, độ sắc nét và khả năng nhận diện.

Màu sắc logo

Màu sắc Logo



C 36 R 132
M 65 G 83
Y 84 B 50
K 29



C 45 R 86
M 68 G 55
Y 82 B 34
K 53



C 34 R 153
M 0 G 229
Y 1 B 255
K 0



C 88 R 0
M 28 G 119
Y 100 B 28
K 17



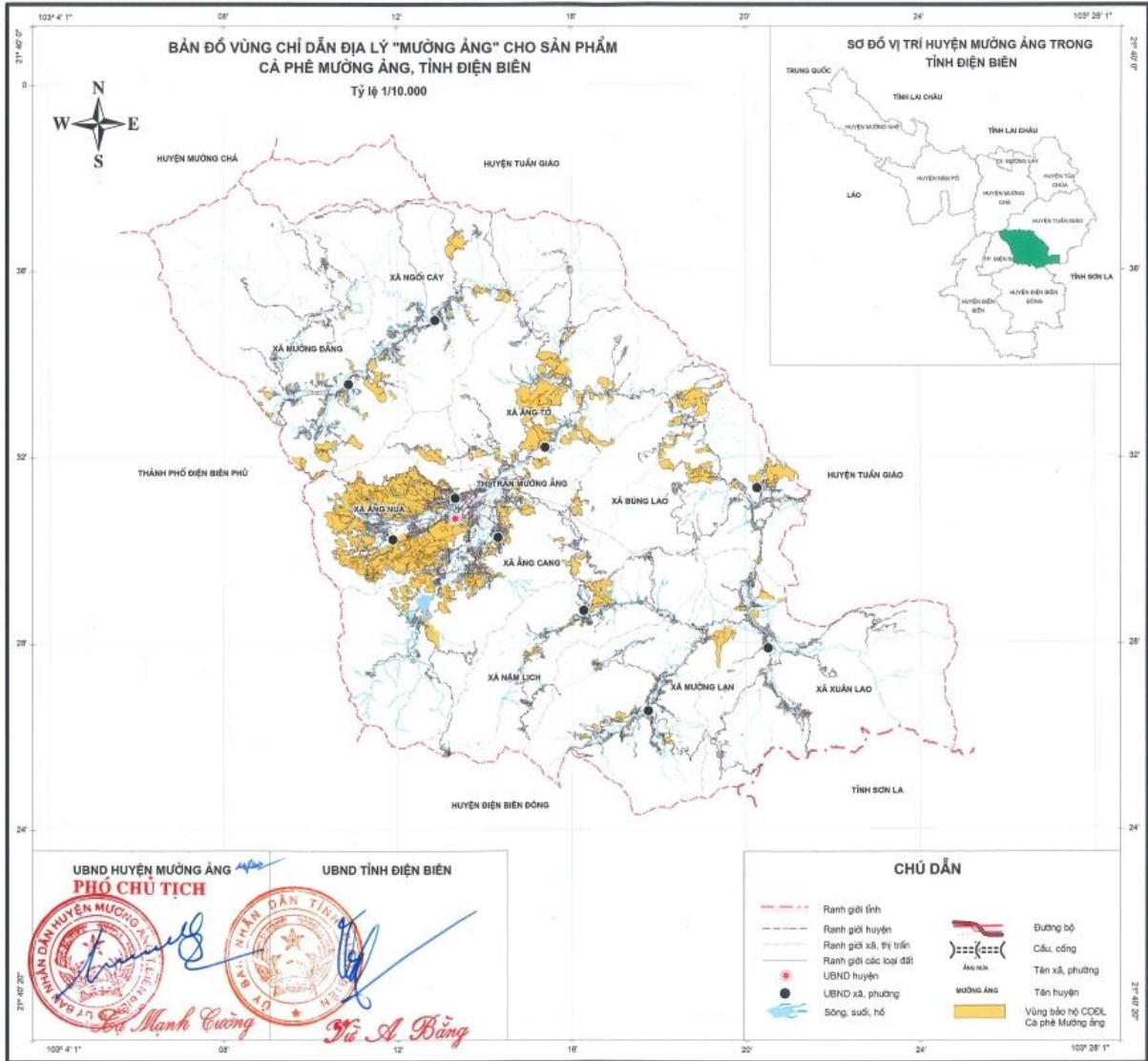
C 75 R 0
M 68 G 0
Y 67 B 0
K 90



C 0 R 255
M 0 G 255
Y 0 B 255
K 0

Phụ lục II

BẢN ĐỒ VÙNG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ “MƯỜNG ẮNG” CHO SẢN PHẨM CÀ PHÊ MƯỜNG ẮNG, TỈNH ĐIỆN BIÊN



Phụ lục III**TÍNH CHẤT, CHẤT LƯỢNG CỦA SẢN PHẨM CÀ PHÊ MANG
CHỈ DẪN ĐỊA LÝ “MƯỜNG ẢNG”**

Chỉ dẫn địa lý Mường Ảng cho sản phẩm cà phê bao gồm những sản phẩm sau: cà phê nhân, cà phê hạt rang và cà phê bột. Các sản phẩm đảm bảo tính chất chất lượng đặc thù như sau:

1. Cà phê nhân

* Cảm quan

- Trạng thái, hình dáng: Hạt đồng đều, dáng hạt bán cầu tròn, có đường rãnh sâu, lượn sóng giữa hạt

- Kích thước hạt: > 4,0 mm

- Màu sắc: Màu xám xanh, nội nhũ hạt hơi xanh.

* Chất lượng

- Hàm lượng cafein: > 1,21%

- Hàm lượng protein thô từ 10,10 – 14,96 %

- Hàm lượng đường từ 4,09 – 7,99 %

2. Cà phê hạt rang và cà phê bột

* Cảm quan: Cà phê hạt rang và cà phê bột có mùi thơm dịu nhẹ của hoa trái hòa quyện với mùi của mật ong

* Chất lượng:

- Hàm lượng cafein: > 1,01%

- Hàm lượng protein thô từ 10,16 – 12,96 %

Phụ lục IV

CÁC YÊU CẦU CƠ BẢN VỀ QUY TRÌNH SẢN XUẤT CÀ PHÊ MƯỜNG ẢNG MANG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ “MƯỜNG ẢNG”

1. Chọn đất trồng

Đất trồng nằm trên khu vực được bảo hộ. Đất trồng phù hợp nhất là đất đỏ vàng có độ dốc từ 0-15⁰C, thích hợp nhất là dưới 8⁰C, không trồng cà phê trên đất dốc > 20⁰C; độ xốp trên 60%, đất dễ thoát nước, tầng đất dày trên 70 cm, mực nước ngầm sâu hơn 100cm, hàm lượng mùn lớp đất mặt (0-20cm) trên 2,5%, pHKCl 4,5-6.

2. Thiết kế vườn trồng

- Nếu khu đất có diện tích lớn, địa hình ít phân cắt, cần thiết kế thành từng khoảnh 10-15 ha, chiều dài theo đường đồng mức. Trong khoảnh chia ra thành từng lô khoảng 1ha (50x200m).

- Nếu khu đất hẹp, địa hình phân cách mạnh thì chia lô theo đường phân cách của địa hình.

- Xung quanh khoảnh nên có đường vận chuyển rộng 4-5m.

- Giữa các lô tùy theo địa hình mà có các đường phân lô rộng 2-3 m theo đường đồng mức.

3. Mật độ, khoảng cách và kích thước hố

Mật độ trồng cà phê 3.500 cây/ha. Trên đất có độ dốc lớn, thì hố trên các hàng đào lệch nhau tạo thành nanh sấu. Khi đào thủ công đất đào để phía dưới dốc, lớp đất mặt để riêng một phía, sau này trộn với phân hữu cơ, phân lân để đưa xuống hố trồng.

4. Tiêu chuẩn cây giống

Giống cà phê phải là cà phê chè Arabica. Hạt giống hoặc chồi ghép phải được cấp có thẩm quyền công nhận, được phép sản xuất kinh doanh.

Cây giống ươm bằng hạt, khi đưa ra trồng phải đạt các tiêu chuẩn sau:

- Tuổi cây: 5 - 6 tháng
- Số cặp lá thật: 5 - 6 cặp lá
- Chiều cao cây (kể từ mặt bầu): 25 - 30 cm
- Thân mọc thẳng đứng
- Màu lá xanh đậm
- Đường kính gốc thân: 3 - 4 mm
- Cây không có dị tật, không bị sâu bệnh
- Kích thước bầu: 12 - 13 x 22 - 23 cm
- Cây được đưa ra ánh sáng hoàn toàn 10 - 15 ngày trước lúc trồng.

5. Kỹ thuật trồng và chăm sóc

a) Kỹ thuật trồng

- Làm đất: đào hố với kích thước tối thiểu 50 x 50 x 50.
- Khi cây còn nhỏ trồng xen các cây ngắn ngày như đậu đỗ, lạc...
- Trồng xen với cà phê các cây như: keo, đậu, muồng, cây ăn quả, mắc ca... để che bóng cho cà phê.
- Sử dụng các phế phụ phẩm nông nghiệp như rơm, rạ, cỏ khô,... để tủ gốc cho cây cà phê, vừa có tác dụng làm tăng hàm lượng mùn, độ ẩm cho đất, hạn chế cỏ dại, giảm xói mòn, rửa trôi.
- Sử dụng vỏ cà phê ủ lên men thành phân hữu cơ để bón thúc cho cây.

b) Kỹ thuật chăm sóc

Làm cỏ:

- Trong giai đoạn kiến thiết cơ bản, cà phê chưa giao tán chỉ làm cỏ sạch dọc hàng cà phê với chiều rộng lớn hơn tán cà phê, chừa lại băng cỏ giữa hai hàng cà phê để chống xói mòn đất, mỗi năm làm cỏ 4-5 lần và phát ngọn cỏ không được để cỏ cao bằng cà phê.

- Trong giai đoạn cà phê kinh doanh cần làm cỏ sạch toàn bộ diện tích, làm 3-4 lần trong năm. Tất cả thân lá cỏ và các tàn dư thực vật có trong vườn cà phê đều được chôn vùi vào đất để tăng độ xốp và cung cấp dinh dưỡng cho cây.

- Nếu có quá nhiều cỏ tranh, cỏ gấu, cỏ gừng, cỏ trai.... thì dùng thuốc có gốc lưu dẫn phun vào lúc cỏ còn non, sinh trưởng mạnh.

Bón phân:

- Phân bón hữu cơ: Định kỳ 2 - 3 năm bón một lần với lượng 4 - 5 kg/gốc phân chuồng hoai mục. Nếu không có phân chuồng, bón phân hữu cơ sinh học hoặc hữu cơ vi sinh từ 1 - 2 kg/gốc/năm. Có thể bổ sung thêm phân xanh, tàn dư thực vật có sẵn tại vườn và vỏ cà phê ủ.

Bón phân hữu cơ kết hợp với một số loại chế phẩm sinh học có tác dụng hạn chế phát triển của tuyến trùng và đối kháng với một số nấm bệnh gây hại trong đất.

Cách bón: Phân hữu cơ được bón theo rãnh vào đầu hoặc giữa mùa mưa, rãnh được đào dọc một bên thành bồn rộng 20 cm, sâu 25 - 30 cm, đưa phân xuống rãnh, lấp đất. Đợt bón sau rãnh được đào theo hướng đối diện.

- Phân bón vô cơ: Định lượng phân bón vô cơ cho 1 ha cà phê tại Mường Ảng như sau:

Trồng mới	Phân vô cơ			Phân hữu cơ vi sinh
	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	
Năm 1	40	150	30	2.200
Năm 2	70	80	50	2.500
Năm 3	10	80	180	3.000
Kinh doanh	200	150	250	2.000

Trồng mới	Phân vô cơ			Phân hữu cơ vi sinh
	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	
Cưa đốn phục hồi				
Năm 1	110	120	90	3.500
Năm 2	150	100	130	3.500
Kinh doanh	200	100	210	3.500

* Các loại phân đơn hoặc phân hỗn hợp NPK thì căn cứ vào tỷ lệ nguyên chất của các loại phân để tính cho đủ lượng bón

- Cách bón: Người trồng cà phê đào rãnh xung quanh tán cây cà phê, rộng 15 – 20 cm, sâu 5 cm, tiến hành rải phân lân đều trên mặt, cách gốc 30 – 40 cm, phân kali và đạm có thể trộn vào nhau trong quá trình bón. Sau khi bón tiến hành lấp đất.

Phòng trừ sâu bệnh:

Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật để phòng trừ các loại sâu, bệnh hại chính như rệp sáp, sâu đục cành, bệnh gỉ sắt, bệnh khô cành khô quả...

Tưới nước (nếu có điều kiện tưới):

- Mùa khô tưới khoảng 2 - 3 đợt, mỗi đợt tưới cách nhau 25 - 30 ngày, lượng nước tưới tùy thuộc vào tuổi cây: Năm trồng mới và hai năm chăm sóc tiếp theo cần tưới 200 - 300 m³/ha/1 lần tưới.

- Các năm kinh doanh cần 300 - 400 m³/ha/1 lần tưới; Riêng đợt tưới đầu cho cà phê kinh doanh là vào thời điểm mầm hoa đã phát triển đầy đủ (cuối tháng 1) và phải tưới lượng nước 500 m³/ha/đợt đầu.

c) Kỹ thuật tạo hình

- Cắt bỏ những chồi vượt mọc từ gốc hoặc từ nách lá trên thân kịp thời. Không để thêm thân phụ, trường hợp thân chính bị gãy thì để một chồi vượt to khoẻ thay thế.

- Cắt bỏ cành tăm, cành vôi vôi, cành chùm, những cành nhỏ ở phía giáp thân, cành bị sâu bệnh, cành khô, cành thứ cấp mọc hướng vào trong hoặc hướng xuống dưới, cành mọc sát thân chính ở đốt 1,2,3 trên cành cơ bản. Tỉa thưa bớt cành thứ cấp nếu thấy quá dày, cắt ngắn những cành già cỗi không có khả năng ra quả vụ tiếp, cắt bỏ cành cơ bản chạm sát mặt đất và cành mọc sát nhau.

- Hãm ngọn một lần ở độ cao 1,5-1,8m, cần chú ý vặt bỏ các chồi vượt mọc lên sau khi hãm ngọn. Sau khi cắt chắt dinh dưỡng sẽ tập trung nuôi dưỡng cho các cành còn lại phát triển và phát sinh các cành thứ cấp. Tạo hình tốt sẽ có bộ tán thông thoáng, tạo điều kiện cho cà phê to hơn, năng suất cao hơn.

d) Kỹ thuật thu hoạch

Cà phê được thu hoạch bằng phương pháp thủ công, chọn hái các quả chín. Không thu hái quả xanh non, không tuốt cả cành, không làm gãy cành. Cà phê Mùong Ảng được hái làm 3 đợt:

- Đợt 1 khi vườn cây có 20 - 25% quả chín;
- Đợt 2 khi chín rộ (trên 50% quả chín);
- Đợt 3 sau đợt 2 khoảng 20 ngày.

6. Quy trình chế biến cà phê

6.1. Quy trình chế biến cà phê nhân

Cà phê nhân Mùong Ảng được chế biến chủ yếu theo phương pháp chế biến ướt, phơi khô dưới ánh nắng mặt trời. Điều này đảm bảo sự đồng đều và chất lượng cho cà phê Mùong Ảng. Quy trình chế biến ướt hiện nay tại đa số các cơ sở và các hộ như sau:

- Phân loại, làm sạch tạp chất: Cà phê sau khi được thu hái sẽ được phân loại để loại bỏ các tạp chất hoặc phân loại quả xanh quả chín theo tiêu chí, công đoạn này tại các cơ sở thu mua lớn sẽ được thực hiện bằng máy rung sàng lọc bỏ quả xanh, quả nổi, còn tại các nông hộ được thực hiện chủ yếu bằng thủ công hoặc ngâm rửa trong nước. Yêu cầu quả cà phê chế biến ướt phải đạt tỷ lệ quả chín >90%, tỷ lệ tạp chất <0,5%.

- Xát vỏ: Thường được thực hiện trong khoảng trước 6 tiếng từ khi thu hái; nhằm loại bỏ vỏ, thịt và chất nhầy, công đoạn này được các cơ sở cơ giới hóa 100%, đây là công đoạn tạo ra sự khác biệt quan trọng giữa hai phương pháp chế biến khô và chế biến ướt. Quy trình xát vỏ tươi được tiến hành như sau:

+ Quả sau khi được phân loại sẽ được cho vào phễu của máy cùng với dòng nước chảy. Chú ý lượng quả cho vào phù hợp với công suất của máy.

+ Tách vỏ: quả từ phễu nạp đi vào bộ phận xát, được tách vỏ và cho ra cà phê thóc còn nhớt (ra cửa riêng) và vỏ quả bị gạt lại găm máy.

+ Kết thúc quá trình xát vỏ cần vệ sinh máy ngay, không để lại vỏ quả và hạt cà phê trong máy. Đưa vỏ quả ra xa nơi chế biến

- Ngâm ủ và đánh nhớt: Hạt cà phê sau khi được loại bỏ vỏ thịt sẽ tiếp tục được đưa vào bể ngâm trong thời gian từ 24 đến 36 giờ. Bể ngâm ủ là bể xi măng 5-10m³, thành bể cao từ 1,5-2m. Sau đó tiếp tục được làm sạch chất nhầy còn bám quanh hạt bằng các tác động vật lý (rửa sạch bằng nước), công đoạn này, được đánh giá là khâu quan trọng nhất trong sơ chế nhưng hầu hết tại các cơ sở chỉ thực hiện và đánh giá bằng phương pháp cảm quan.

- Phơi sấy: Hiện nay, cà phê chủ yếu được làm khô bằng phương pháp phơi tự nhiên dưới ánh nắng mặt trời. Một số cơ sở thu mua lớn trên địa bàn huyện đều đầu tư hệ thống lò sấy, nhà sấy nhằm kiểm soát đảm bảo điều kiện độ ẩm cho hạt cà phê đạt được yêu cầu kinh tế và điều kiện đảm bảo chất lượng cà phê, thông thường độ ẩm đạt dưới 11%.

+ Phơi: cà phê thóc ráo nước được phơi trên lưới, sân gạch, sân xi măng hoặc bạt tuyệt đối không được phơi trên nền đất. Ngày đầu cà phê ỉm ướt (độ ẩm >50%) cần phải khô và mỏng, rải đều cà phê thành lớp mỏng <3cm; nhưng ngày tiếp theo khi cà phê đã khô có thể phơi cà phê dày hơn <5cm để tránh cà phê bị nứt vỏ thóc. Tránh phơi cà phê quá dày hoặc đánh đống. Trong quá trình phơi thường xuyên cào đảo nhiều lần trong ngày, 1-2 giờ/lần.

+ Sấy: Có sấy thủ công và sấy cơ giới

Sấy thủ công: Độ ẩm cà phê trước khi sấy thủ công từ 40-50%, cà phê được trải lớp có độ dày từ 3 – 8cm trên sàn lưới. Sấy thủ công là phương pháp sử dụng lò sấy tĩnh (máy sấy giàn). Trong quá trình sấy thì thường xuyên cào, đảo, theo dõi nhiệt độ, giai đoạn cuối trước khi ra lò thì lấy mẫu kiểm tra độ ẩm bằng phương pháp đo nhanh. Cà phê ra lò cần phải ủ lại từ 5-8 giờ để đảm bảo sự đồng đều của khối hạt mới chuyển sang kho bảo quản hoặc xát khô.

Sấy cơ giới: máy sấy gồm có máy sấy quay và máy sấy tháp. Cà phê trước khi đưa vào máy sấy phải sạch, ráo vỏ, độ ẩm trong khoảng từ 40-45% (đã phơi 1 nắng). Giai đoạn cuối sấy cứ 20-30 phút lấy mẫu cà phê một lần để kiểm tra độ ẩm cà phê, khi ẩm độ nhân từ 12-13% thì kết thúc sấy. Khi cà phê được xả xuống phễu để đưa ra ngoài, nếu cà phê còn nóng thì độ ẩm sẽ giảm thêm 1 chút vì vậy khi xả cà phê độ ẩm lên cao hơn một chút.

- Bảo quản: Sau khi phơi sẽ thu được cà phê thóc, cà phê thóc sẽ được đóng bao và kê cao ở nơi khô ráo.

➤ *Xay xát khô cà phê thóc và hoàn thiện cà phê nhân:*

Cà phê thóc trước khi đưa vào xát khô cần tiến hành phân loại tạp chất như: đất, sỏi đá, kim loại...ra khỏi nguyên liệu, việc làm này có thể dùng sàng thủ công hoặc sàng cơ giới.

Cà phê thóc đem xát phải có độ ẩm đảm bảo từ 12-13%

- Các loại thiết bị để xát khô: Có 2 loại máy chính sử dụng xát cà phê quả khô:

+ Máy dùng trục ma sát có trục bằng gang hoặc đồng.

+ Máy dùng lồng xát có trục nén ép làm vỡ cà phê quả hoặc cà phê thóc để lấy nhân. Máy xát lồng không làm nóng cà phê, ít bụi, tiêu thụ điện ít và ít làm hao hụt sản phẩm.

- Vận hành máy xát khô: Mỗi loại máy xát khô có quy trình vận hành riêng. Khi vận hành cần kiểm tra và điều chỉnh máy để loại bỏ hoàn toàn các lớp vỏ và không để nhân cà phê bay ra theo vỏ.

➤ *Bảo quản cà phê nhân:*

- Điều kiện bảo quản:

+ Cà phê nhân bảo quản phải khô hoàn toàn (độ ẩm <12%)

+ Bao đựng cà phê phải đảm bảo không có mùi lạ, không thủng rách, sử dụng chất liệu phù hợp cho cà phê. Không sử dụng vỏ bao đựng phân bón hoặc hóa chất để đựng cà phê.

+ Kho bảo quản phải cao ráo, thoáng, tránh ẩm ướt, nền và tường kho phải chống ẩm tốt, không dột, lối đi trong kho phải bố trí hợp lý, thuận tiện cho bốc dỡ, kiểm tra vệ sinh, không để các vật liệu làm bẩn hoặc mất mùi cà phê trong kho.

- Kỹ thuật bảo quản: Cà phê nhân được đóng bao bằng chất liệu phù hợp, đóng vừa phải không quá căng. Các bao cà phê được đặt trên giá gỗ cứng cáp, cách biệt nền nhà và cách tường tối thiểu 0,5m.

6.2. Quy trình chế biến cà phê hạt rang

Cà phê nhân sẽ được đưa vào rang, quá trình rang sẽ tác động đến các thành phần hóa học có trong cà phê chè Arabica Mường Ảng, đặc biệt là caffeine, lipid và protein để biến đổi chúng tạo nên hương thơm và mùi vị đặc trưng của cà phê Mường Ảng khi uống. Hiện nay, có nhiều công nghệ rang khác nhau phụ thuộc vào công suất và kỹ thuật của từng công nghệ. Tuy nhiên để có mẻ cà phê ngon người sản xuất cà phê ở Mường Ảng đã thử nghiệm, đúc kết ra những bí quyết riêng, không cơ sở nào giống cơ sở nào.

Quá trình rang cà phê chính là quá trình gia nhiệt cho hạt, là nhiệt độ tích lũy bên trong hạt cà phê. Việc lấy nhiệt độ như nào khi rang tùy thuộc vào hình thái, kích thước và thể chất của hạt cà phê nhân. Yêu cầu về kỹ thuật đối với cà phê Mường Ảng là cà phê phải chín vừa, không được cháy để hạt cà phê rang giữ được mùi vị. Một số cơ sở chế biến đã bổ sung thêm các phụ gia trong quá trình rang hạt cà phê để hình thành các hương vị khác nhau nhưng vẫn phải đảm bảo không làm mất đi mùi, vị đặc trưng của cà phê Mường Ảng.

6.3. Quy trình chế biến cà phê bột

Cà phê sau khi rang xong đổ ra khay khoảng 24 tiếng để nguội và giải phóng cacbonic, sau đó dùng máy xay chuyên dụng xay với độ mịn tùy thuộc vào mục đích sử dụng. Yêu cầu về kỹ thuật xay là phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, kích thước to, nhỏ của cà phê bột tùy thuộc vào kỹ thuật và công nghệ pha chế khi sử dụng (pha máy hay pha phin). Khi xay xong, rải đều, để nguội khoảng 3 - 5 phút rồi đưa vào đóng gói bằng bao bì kín, hoặc hút chân không theo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.